FONDANT À LA CRÈME DE MARRON DE SOPHIE

Ingrédients :

125 gr de beurre
4 œufs
500 gr de crème de marron (1 boîte)
1 cuillère à soupe de rhum (s'il n'y a pas d'enfant gourmand dans le coin !)

Préchauffer le four à 180°
Faire fondre le beurre, ajouter la crème de marron, mélanger
Séparer les blancs des jaunes
Ajouter les jaunes hors du feu au mélange beurre-crème de marron.
Ajouter éventuellement le rhum
Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange
Enfourner pendant 45 minutes

Décorer avec du sucre glace ou un glaçage au chocolat.

